



LUNDI

drant Scolaire - St Benoit des Ond

Semaine du 29/09 au 05/10

Carottes râpées

Coquillettes au poulet

MARDI

Concombre à la vinaigrette

JEUDI

AB 💥

Salade verte, fromage, tomates et jambon

VENDREDI



PLAT CHAUD ET GARNITURES Saucisse grillée

Poisson pané

Brocolis à la crème

Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Riz

Rôti de porc au jus

Ratatouille

DESSERT

Crème dessert

Lentilles

Fruit frais



Fruit frais



Tartelette aux pommes

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







TAIRATION AUTHENTIQUE & SESPONSABLE			Semaine du 06/10 au 12/10		
Recou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon	Duo de râpés au curry	Tomates & mozzarella	Cake au fromage	
PLAT CHAUD	Paupiette de dinde sauce barbecue	Boulettes de veau	Bœuf à la méditéranéenne	Filet de poisson sauce aurore	
ET GARNITURES	Carottes au cumin	Semoule	Pommes de terre grenailles	Gratin de chou-fleur sauce béchamel	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Far	Fruit frais **	

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.





ET GARNITURES

DESSERT



				Semaine du 13/10 au 19/10			
Réseau	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI		
	Salade de betteraves aux pommes	Concombre, oignons rouges & Edam	*	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Râpé de courgettes sauce au yaourt	*	
	Nuggets de volaille	Hachis parmentier			Porc aux pruneaux		
	Haricots beurre	Salade verte	*		Riz		
	Fromage blanc	Fruit frais	*		Mousse au chocolat		

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







Semaine du 20/10 au 26/10

CONVIVIO			Semaine du 20/10 au 26/10		
Berna	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.







RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			Semaine du 27/10 au 02/11	
Recol	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

